

Enseignement secondaire général
Formation professionnelle initiale - DAP
Division de l'apprentissage hôtelier et touristique
Restaurateur
Section des restaurateurs - anglophone
(Avec stages)

Enseignement général

Classe	DP1REI		DP2REI	
Semestre	1	2	3	4
Nb. semaines	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires			
ENGE1 Enseignement général 1	CX - Français 1	FRANC1 *	2			
	CX - Allemand 1	ALLEM1	2			
	CO - Education à la citoyenneté 1	EDUC11	2			
	CO - Education sportive 1	EDUPH1	2			
ENGE2 Enseignement général 2	CX - Français 2	FRANC2 *		2		
	CX - Allemand 2	ALLEM2		2		
	CO - Education à la citoyenneté 2	EDUC12		2		
	CO - Education sportive 2	EDUPH2		2		
ENGE3 Enseignement général 3	CX - Français 3	FRANC3 *			2	
	CX - Allemand 3	ALLEM3			2	
	CO - Education à la santé	EDSAN *			2	
	CO - Education sportive 3	EDUPH3			2	
ENGE4 Enseignement général 4	CX - Français 4	FRANC4 *				2
	CX - Allemand 4	ALLEM4				2
	CO - Education à la citoyenneté 3	EDUC13 *				2
	CO - Education sportive 4	EDUPH4				2
ENGE5 Enseignement général 5	CX - Français 5	FRANC5 *				
	CX - Allemand 5	ALLEM5				
	CO - Education à la citoyenneté 4	EDUC14				
	CO - Education sportive 5	EDUPH5				
ENGE6 Enseignement général 6	CX - Français 6	FRANC6 *				
	CX - Allemand 6	ALLEM6				
	CO - Education à la citoyenneté 5	EDUC15				
	CO - Education sportive 6	EDUPH6				
Total Enseignement général			6	6	6	6

Enseignement optionnel

Classe	DP1REI		DP2REI	
Semestre	1	2	3	4
Nb. semaines	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires			
FACUL Modules facultatifs	FN - Savoir-vivre et politesse 1	SAVPO1	2			
	FN - Savoir-vivre et politesse 2	SAVPO2		2		
	FN - Savoir-vivre et politesse 3	SAVPO3			2	
	FN - Savoir-vivre et politesse 4	SAVPO4				2
Total Enseignement optionnel						

Enseignement professionnel

Classe	DP1REI		DP2REI	
Semestre	1	2	3	4
Nb. semaines	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires			
PRSMS Production et service de mets simples	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 1	PLACF1 *	9			
	CO - Produire un menu et un dessert de restauration simples en brigade 1	ATBRI1 *	5			

Enseignement professionnel

Classe	DP1REI		DP2REI	
Semestre	1	2	3	4
Nb. semaines	18	10	18	10

UC	Titre du module	Code	Nombre de leçons hebdomadaires			
	CO - Servir un menu et des boissons simples 1	ATSER1 *	5			
	CO - Français de restauration 1	FRARE1	4			
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et terminologie culinaire 1	CBASE1 *	4			
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 1	BASIR1 *	2			
	FO - Réaliser des plats chauds et froids simples 2	PLACF2 *		9		
	CO - Produire un menu et un dessert de restauration simples en brigade 2	ATBRI2 *		5		
	CO - Servir un menu et des boissons simples 2	ATSER2 *		5		
	CO - Français de restauration 2	FRARE2		4		
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et terminologie culinaire 2	CBASE2 *		4		
	CO - Utiliser les bases d'informatique en restauration 2	BASIR2 *		2		
PROSM Production et service de mets moyens	FO - Planifier, préparer et produire un menu individuel personnalisé moyen 1	ATMIP1			6	
	CO - Servir un menu et des boissons 3	ATSER3 *			5	
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et nutrition 3	CBASE3 *			3	
	CO - Produire un menu d'hôte moyen à 3 plats 1	MENHO1 *			7	
	FO - Planifier, préparer et produire un menu individuel personnalisé moyen 2	ATMIP2				6
	CO - Servir un menu et des boissons 4	ATSER4 *				5
	CO - Connaissances de base en calcul de restauration, boissons et nutrition 4	CBASE4 *				3
	CO - Produire un menu d'hôte moyen à 3 plats 2	MENHO2 *				7
GEOR1 Gestion et Organisation 1	CO - Comptabilité et gestion 1	COMGE1			3	
	CO - Anglais de restauration 3	ANGRE3			2	
	CO - Communiquer avec les fournisseurs, banques et institutions clients en plusieurs langues 1	COMMU1			2	
	CO - Comptabilité et gestion 2	COMGE2				3
	CO - Anglais de restauration 4	ANGRE4				2
	CO - Communiquer avec les clients en plusieurs langues	COMMU2				2
PROST Projet intégré et stage(s)	ST - Stage en service	STAGE1 * Période 2		X		
	ST - Stage en cuisine	STAGE2 * Période 2				X
Total Enseignement professionnel			29	29	28	28
Total des cours de base			35	35	34	34
Cours optionnels (min / max)			2	2	2	2

Remarques

FRANC1	ou ALLEM1 au choix
FRANC2	ou ALLEM2 au choix
FRANC3	ou ALLEM3 au choix
EDSAN	Peut être enseigné au 3e et au 4e semestre.
FRANC4	ou ALLEM4 au choix
EDUCI3	Peut être enseigné au 3e et au 4e semestre.
FRANC5	ou ALLEM5 au choix
FRANC6	ou ALLEM6 au choix
PLACF1	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine et 1 leçon de technologie cuisine
ATBRI1	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie.
ATSER1	dont 4 leçons de service et 1 leçon de technologie service
CBASE1	2 heures calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure terminologie culinaire
BASIR1	à organiser en salle informatique.
PLACF2	dont 2 fois 4 leçons en atelier cuisine et 1 leçon de technologie cuisine
ATBRI2	2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 des élèves en atelier pâtisserie.
ATSER2	dont 4 leçons de service et 1 leçon de technologie service
CBASE2	2 heures calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure terminologie culinaire
BASIR2	à organiser en salle informatique.
ATSER3	dont 4 leçons en atelier service
CBASE3	1 heure calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure nutrition
MENHO1	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie, 2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 en atelier pâtisserie
ATSER4	dont 4 leçons en atelier service
CBASE4	1 heure calcul de restauration, 1 heure boissons, 1 heure nutrition
MENHO2	dont 5 leçons en atelier cuisine/pâtisserie, 2/3 des élèves en atelier cuisine, 1/3 en atelier pâtisserie
STAGE1	période de stage de 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques
STAGE2	période de stage de 10 semaines au cours de l'année scolaire en fonction des contraintes pédagogiques